

Lo nuevo de Takami

Edición no. 5 - 2021

Reservas

www.takami.co
t. - 644-7766

 @somostakami

¿Quiénes somos?

Somos un grupo de restaurantes con un sueño que se ha convertido en nuestra razón de ser: Transformar generando un impacto positivo en la vida de todos.

Encuéntrenos también en



Además de nuestro canal directo, ahora puede pedir los domicilios de Osaki, Central Cevichería, Sipote Burrito, Ugly American, La Fama BBQ, Black Bear, Oficial, Cantina y Punto, Cacio & Pepe, Tacos MX, Bát y Elemental en Rappi. ¡Conozca el menú de los restaurantes!

¡Pida Aquí! [→](#)

Recicle con nosotros

Somos conscientes del impacto ambiental que generan los empaques y envases de nuestros domicilios. Recicle con nosotros para cerrar el ciclo de estos materiales.

Quiero Reciclar [→](#)

¡Regale lo mejor de los mejores!

En Despensa y Barra Takami tenemos regalos para toda ocasión y presupuesto. Encuentre productos locales, detalles de cocina, licores y vinos especiales, cristalería y pasabocas pensados hasta el último detalle para que pueda agradecer a los que más quiere.

Ver Despensa [→](#)

Ver Barra [→](#)

Sorella

Pasta fresca y pizza

La pasta fresca hecha en casa llegó a Chapinero con Sorella, nuestra última apertura. Es un restaurante italiano que nace bajo la dirección del Chef de Cacio & Pepe, Juan Pablo Parra, con un capítulo importante de verduras en el menú y un concepto nuevo: Primero pasta, después pizza. Haga su reserva y viva la experiencia usted mismo.

Reservar [→](#)

Nueva norma para consumo de alcohol

Acatando las disposiciones establecidas por la Alcaldía de Bogotá para el inicio del 2021, les informamos que desde las 6:00 p.m. del viernes 8 de enero de 2021 hasta las 5:00 a.m. del martes 12 de enero de 2021 está restringido el expendio y consumo de bebidas alcohólicas en los restaurantes y sitios públicos. El expendio de bebidas alcohólicas está permitido únicamente a través de domicilios.

Consultar Norma [→](#)



TAVERNA ITALIANA

CACIO & PEPE

NUUESTRO MENÚ



CRUDOS

CRUDO DE CORVINA

CON NARANJA, ACEITE DE TOMATE SAN MARZANO,
CEBOLLA ROJA, LIMÓN Y AVELLANAS

\$31.000

CARPACCIO DE SALMÓN

CON LEMONATTA, QUESO CREMA Y ALCAPARRAS

\$26.000

CARPACCIO DE RES

CON RÚGULA, CHIPS DE PAPAS NATIVAS, QUESO
PECORINO Y CÍTRICOS

\$26.000

CRUDO DE SALMÓN

CON TORONJA FRESCA, PISTACHOS, ALCACHOFAS
BABY Y VINAGRE DE CALAMANSÍ

\$36.000

ANTIPASTI

ALCACHOFAS

ROSTIZADAS, PECORINO Y SALSA DE ANCHOAS,
CON HOLANDESA DE ANCHOAS Y QUESO PECORINO

\$27.000

ALBÓNDIGAS

CON RES Y CERDO, SALSA POMODORO Y QUESO
MOZZARELLA

\$23.500

BRIE FRITO

CON PROSCIUTTO Y MIEL DE ROMERO

\$31.500

COLES DE BRUSELAS

CON ADEREZO DE MIEL Y LIMÓN, PECANAS Y
SEMILLAS DE MOSTAZA

\$15.000

PORK BELLY

COCIDO 24 HORAS SOBRE PURÉ DE MANZANA, CON
HOJAS DE COLES DE BRUSELAS Y PESTO DE
ALMENDRAS

\$25.000

PULPO CACIO & PEPE

CON PECORINO, CEBOLLA ROJA, PAPA AMARILLA Y
GREMOLATA

\$43.000

ESPÁRRAGOS A LA PLANCHA

CON LIMÓN Y QUESO PECORINO

\$21.000

PALMITOS ASADOS

FRESCOS DEL PUTUMAYO, ACEITE DE TOMATES
SAN MARZANO Y ALBAHACA (CON OPCIÓN DE
QUESO RALLADO).

\$26.000

ENSALADAS

ENSALADA CAPRESE

MOZZARELLA DI BÚFALA, TOMATES
CHERRYS, SEMILLAS DE MOSTAZA,
NUEZ DE NOGAL Y ALCACHOFAS

\$23.500

ENSALADA PANZANELLA

TOMATES Y PEPINO FRESCO EN CUBOS,
MARINADOS CON ALBAHACA, CEBOLLA
ROJA Y VINAGRETA DE SIDRA

\$20.000

ENSALADA CÉSAR

COGOLLOS DE ROMANA, ADEREZO DE
ANCHOAS, SEMILLAS, PANGRITATA

\$26.000

ENSALADA TRICOLOR

RADICCHIO, ROMANA Y TOMATES
CHERRIES DE COLORES, GORGONZOLA,
NUECES CARAMELIZADAS, Y
VINAGRETA DE VINO ROJO

\$20.000

TRUCHA AHUMADA Y QUINOA REAL

FRUTOS SECOS, ESPINACA TIERNA Y
ZUCCHINIS ASADOS, ARÁNDANOS,
MARAÑONES Y VINAGRETA DE PESTO
DE ALBAHACA

\$26.000

POLLO ROSTIZADO Y ARROZ INTEGRAL

CEBOLLAS CARAMELIZADAS, BRÓCOLI
ASADO, MANÍ TOSTADO, AJONJOLÍ,
VINAGRETA DE TOMATES SAN MARZANO

\$26.000



SOPAS

SOPA DE TOMATE

SAN MARZANOS, BERENJENAS Y STRACIATELLA
\$19.000

MINISTRONE

VERDURAS, POMODORO, PASTA FRESCA
\$19.000

CREMA DE ALCACHOFAS

ALCACHOFAS, CRUTONES Y PECORINO ROMANO
\$22.000



PIZZAS BLANCAS

CACIO Y PEPE

QUESO PECORINO Y ASIAGO CON
MIEL DE ROMERO

\$35.000

PROSCIUTTO Y PERA

QUESO GORGONZOLA Y RÚGULA

\$37.000

PRIMAVERA

STRACIATELLA Y TOMATES
CONFITADOS

\$37.000

FUNGHI

CHAMPIÑONES ROSTIZADOS,
PROVOLONE, ORÉGANO Y
PARMESANO

\$34.000

PANCETA CONFITADA

MAÍZ ASADO Y RÚGULA FRESCA

\$33.000

CAPRESE

BÚFALA, TOMATES CHERRY Y
PESTO DE ALBAHACA

\$35.000

PROSCIUTTO COTTO

JAMÓN DE PIERNA, QUESO
PROVOLONE, GRANA PADANO

\$35.000

PIZZAS ROJAS

MARGARITA

TOMATE SAN MARZANO, MOZZARELLA
DE BÚFALA Y ALBAHACA

\$29.000

PEPPERONI

STRACIATELLA, PECORINO, GRADA
PADANO Y ORÉGANO FRESCO

\$39.000

BACON Y PIÑA ASADA

MOZZARELLA DE BÚFALA,
PROVOLONE Y ORÉGANO

\$35.000

CARNES

GUANCIALE, SOPRESSATA, COPPA Y
QUESO DOBLE CREMA

\$33.000

AL TELÉFONO

TOMATE SAN MARZANO, QUESO
DOBLE CREMA Y PROVOLONE

\$29.000

ASADO DE TIRA

QUESO DOBLE CREMA Y ESPINACA

\$39.000

PUTTANESCA

ANCHOAS, ACEITUNAS VERDES Y
NEGRAS, ALCAPARRAS, MOZZARELLA
Y ALBAHACA

\$41.000

CHORIZO PICANTE

SOPRESSATA Y TOMATES CONFITADOS

\$33.000

PASTA CLÁSICOS

CACIO & PEPE

SPAGHETTI CACIO Y PEPE

QUESO PECORINO Y PIMIENTA

\$27.000

FETTUCCHINE PRIMAVERA

SAN MARZANOS ROSTIZADOS, MOZZARELLA
DE BÚFALA Y ALBAHACA

\$27.000

RIGATTONI CARBONARA

PANCETA DE CERDO, YEMA DE HUEVO Y
PECORINO

\$33.000

PAPARDELLE DE RES

RES ESTOFADO Y QUESO GRANA PADANO

\$40.000

LINGUINI VONGOLE

CON VONGOLE, VINO BLANCO, PEREJIL Y
TOMATE

\$37.000

SPAGHETTI AL LIMONE

MANTEQUILLA DE LIMÓN, ALBAHACA Y
QUESO PECORINO

\$27.000

TAGLIOLINI CON LANGOSTINOS

QUESO Y PIMIENTA

\$38.000

PAPARDELLE DE PANCETA CONFITADA

CON RÚGULA Y GRANA PADANO

\$38.000

SPAGHETTI CON ALBÓNDIGAS

CON SALSA POMODORO, QUESO PECORINO Y
ALBAHACA

\$32.000

FETTUCCHINE DE HONGOS

HONGOS ROSTIZADOS, PORCINI, YEMA DE
HUEVO Y ACEITE DE TRUFA

\$33.000

LINGUINI ARRABIATA

DE MARISCOS CON SALSA POMODORO,
PECORINO Y ALBAHACA

\$40.000

RISOTTO FUNGHI

CON PORCINI, SETAS ROSTIZADAS,
MASCARPONE Y ACEITE DE TRUFA

\$42.000

PASTAS RELLENAS

TORTELLONI DE AHUYAMA

CON MANTEQUILLA DORADA, SALVIA
Y CROCANTE DE ALMENDRAS

\$27.000

RAVIOLI DE CANGREJO

CON MANTEQUILLA DE LIMÓN,
ALCAPARRAS Y ALMENDRAS

\$39.000

RAVIOLI DE BURRATA

TOMATES CONFITADOS, GRANA
PADANO Y MARAÑONES

\$34.000

CANNELLONI DE QUESOS Y ESPINACA

QUESOS, ESPINACA TIERNA,
GRATINADO CON QUESO PARMESANO

\$28.000

CANNELLONI ASADO DE TIRA BRASEADO

\$41.000

LASAGNA BOLOGNESE

RAGÚ DE TERNERA Y QUESO
MOZZARELLA

\$36.000

SECONDI

1/2 POLLO ROSTIZADO

AL HORNO CON PAPAS QUEBRADAS

\$35.000

*

OSSOBUCO DE TERNERA

CON GREMOLATA FRESCA Y SPAGHETTI AL BURRO

\$49.000

*

MILANESA DE TERNERA

CON ENSALADA DE RÚGULA O PASTA AL

BURRO

\$35.000

*

MILANESA DE POLLO

CON ENSALADA DE RÚGULA O PASTA AL

BURRO

\$34.000

*

FILETE DE PESCADO FRESCO

CON CAPONATA, CÍTRICOS, PESTO DE RÚGULA
Y ALCACHOFAS BABY

\$48.000

*

FILETE DE SALMÓN

CON CUSCÚS DE FRUTOS SECOS, CREMA
AGRIA DE TOMILLO Y MIEL

\$48.000

*

CHULETA DE CERDO

CON CEBOLLAS CONFITADAS, SAN MARZANOS
ROSTIZADOS, PAPAS QUEBRADAS Y MIX VERDES

\$51.000

CONTORNI

PAPAS CRIOLLAS

CON SAL DE ROMERO

\$13.000

*

PROCIÓN DE PASTA

AL BURRO / POMODORO

\$12.000

*

MIXTO DE VERDES

CON LEMONATTA

\$12.000

POSTRES

TIRAMISÚ

CLÁSICO

\$15.000

CIOCCOLATO FONDENTE

TARTA DE CHOCOLATE CALIENTE
CON MOUSSE DE STRACIATELLA Y
CRUJIENTE DE ALMENDRAS.
GELATO DE AVELLANA.

\$16.500

CREMA DE PISTACHO

QUEMADA CON CRUJIENTE DE
NUEZ Y PIÑONES. GELATO DE
AVELLANA

\$18.000

CANNOLI

CALDO DE VINO Y FRUTOS ROJOS,
CREMA DE MASCARPONE Y HELADO
DE AMARENA

\$16.500

JUGOS, AGUAS Y GASEOSAS

JUGOS CARBONATADOS

—

FLOR DE
JAMAICA Y
MARACUYÁ

\$8.000

LULO Y
SAUCO

\$8.000

MORA Y
JENGIBRE

\$8.000



TÓNICA

—

SAN
FEVER TREE PELLEGRINO FENTIMAN'S

\$9.000

\$9.000

\$9.000



AGUA

—

CON O SIN
GAS

\$4.500

SAN
PELLEGRINO

\$10.000

ACQUA
PANNA

\$10.000



OTRAS BEBIDAS

—

GASEOSA

\$6.500

LIMONADA
NATURAL

\$4.500

CORELIA
AGUA
GASIFICADA CON
LIMÓN

\$8.000

CERVEZAS

STELLA
ARTOIS
\$12.000

CLUB
COLOMBIA
DORADA
DRAFT
\$10.500

CORONA
\$11.000

BBC
MONSERRATE
ROJA
\$12.000

AGUILA
CERO
\$7.000

COCTELES

MARTINI

GINEBRA BEEFEATER, VERMUT SECO,
ACEITUNAS ITALIANAS
\$26.000

*

PENICILLIN

WHISKY CHIVAS EXTRA, JENGIBRE, MIEL,
LIMÓN, UN TOQUE DE ARDBEG
\$26.000

*

MEZCALITA

MEZCAL, TEQUILA ALTOS, JENGIBRE, MIEL DE
AGAVE, LIMÓN
\$26.000

MARGARITA

TEQUILA ALTOS PLATA, LIMÓN, LICOR DE
NARANJA
\$26.000

COROZO COSMO

VODKA ABSOLUT, COROZO, LIMÓN
MANDARINO, LICOR DE NARANJA
\$26.000

*

NEGRONI

GINEBRA BEEFEATER, VERMUT ROJO,
CAMPARI
\$26.000

HIGHBALLS & SPRITZ

BEEFEATER & FEVER TREE INDIAN

CON ACEITUNA Y ROMERO
\$30.000

*

LILLET BLANC & FENTIMAN'S CONNOISSEUR'S

CON FRESA Y ALBAHACA
\$28.000

*

MONKEY 47 & TÓNICA SAN PELLEGRINO

CON MORA Y ALBAHACA
\$52.000

*

PLYMOUTH & FENTIMAN'S VALENCIA ORANGE TONIC

CON LIMÓN MANDARINO
\$40.000

*

HAVANA 7 AÑOS & CORELIA (FLOR DE JAMAICA/MARACUYÁ)

CON SAL DE CACAO
\$26.000

*

FRENCH SPRITZ

LILLET ROSÉ, ST. GERMAIN, PROSECCO, SODA
\$26.000

*

SBAGLIATO

DUBONNET, CAMPARI, PROSECCO
\$26.000

PARA COMPARTIR

SANGRÍA

PARA 2-3 PERSONAS
\$48.000

PARA 4-6 PERSONAS
\$96.000

TINTA: VINO TINTO, HAVANA CLUB AÑEJO
ESPECIAL, TORONJA, COROZO, MORA

ROSADA: VINO ROSADO, HAVANA CLUB AÑEJO
ESPECIAL, LILLET ROSÉ, FRESA, ALBAHACA


KIT DE PICKLEBACK (10 PICKLEBACKS)

MEDIA BOTELLA DE JAMESON, MEDIA
BOTELLA DE PICKLE, 3 CLUB COLOMBIA.
\$130.000

VINOS

BOLLICINE

CHAMPAGNE MOET CHANDON ROSE, PINOT NOIR, PINOT MEUNIER, REIMS
FRANCIA

\$599.900 

CHANDON EXTRA BRUT, CHARDONNAY, MENDOZA, ARGENTINA

\$26.900  \$134.900 

ESPUMOSO TENUTA SANT' ANNA CUVEÉ ROSÉ, VÉNETO, ITALIA

\$112.900 

CHAMPAGNE DELAMOTTE BRUT, CHARDONNAY, PINOT NOIR, LES MESNIL,
FRANCIA

\$316.900 

ROSATO


AMALAYA, MALBEC TORRONTÉS, SALTA, ARGENTINA

\$22.900  \$109.900 

CONDESA DE LEGANZA, TEMPRANILLO, V.T. DE CASTILLA LA MANCHA,
ESPAÑA

\$99.900 

LUZON COLECCIÓN ROSE, MONASTRELL, JUMILLA, ESPAÑA

\$89.900 

BIANCHI

LES PINYERES BLANC, GARNACHA, MONTSANT, ESPAÑA

\$140.900 

DOMAINE WACHAU TERRASSEN, RIESLING, AUSTRIA

\$124.900 


SIBARIS GRAN RESERVA, SAUVIGNON BLANC, VALLE DE LEYDA, CHILE

\$144.900 

CONDES DE ALBAREI, ALBARIÑO, GALICIA, ESPAÑA

\$24.900  \$119.900 

MARA MARTIN, GODELLO, GALICIA, ESPAÑA


\$105.900 

MUGA, VIURA, MALVASIA, RIOJA, ESPAÑA

\$27.900  \$138.900 

ROSSO

EMILIANA NOVAS, CARMENERE, CABERNET SAUVIGNON VALLE DE
COLCHAGUA, CHILE

\$107.900 

FLOR DE VETUS, TEMPRANILLO, TORO, ESPAÑA

\$124.900 

SALENTEIN KILKA ART, MALBEC, MENDOZA, ARGENTINA

\$132.900 


CEPA GAVILÁN CRIANZA, TEMPRANILLO, RIBERA DEL DUERO, ESPAÑA

\$179.900 

SIBARIS GRAN RESERVA, CARMENERE, VALLE DEL MAIPO, CHILE

\$29.900  \$144.900 


MARQUÉS DE CASA CONCHA, CARMENERE, PEUMO, CHILE

\$199.900 

RIDGE VINEYARDS EAST BEANCH, ZINFANDEL, DRY CREEK VALLEY,
CALIFORNIA, EE.UU

\$249.900 


VIDIGAL "DAO", TOURIGA NACIONAL, JAEN, DAO, PORTUGAL

\$136.900 

MARQUES DE VARGAS, TEMPRANILLO, GRACIANO, RIOJA, ESPAÑA

\$198.900 

PAGO DE CAPELLANES ROBLE, TEMPRANILLO, RIBERA DEL DUERO, ESPAÑA

\$161.900 

PICCINI "MEMORO", PRIMITIVO, MONTEPULCIANO, NERO D'AVOLA, ITALIA

\$20.900  \$98.900 

CACIOEPEPE.COM.CO

644 7777 BOGOTÁ

CARRERA 11A N°89—38
DOMICILIOS — TAKEOUTS

TAVERNA ITALIANA EN CASA

CACIO & PEPE

PORTA A

PORTA